

15 Gennaio 2014

Alle donne piace dolce: il vino di visciole, ?elisir del corteggiamento?

Frizzantino e con un intenso colore rubino, è un vino da meditazione prodotto da ciliegie selvatiche



Marche

Si dice che i vini dolci siano “roba da donne”: un pregiudizio di cui sono vittima sia il genere femminile sia molti vini da meditazione. Uno di questi è quello di **visciole**, vino aromatizzato prodotto nelle Marche. Di tradizione longobarda, la visciola - frutto del *Prunus cerasus* (visciolo o amareno) o del *Prunus marasca* (marasca) - è **una varietà di ciliegia selvatica** dal colore rosso scuro e dal sapore acidulo che fruttifica naturalmente su terreni scoscesi.

Una delle più importanti zone di produzione in Italia è l'**entroterra della provincia di Pesaro e Urbino**, in particolare i comuni di Cantiano, Pergola e Sassocorvaro. Altra tradizionale zona di produzione è la **Vallesina**, in provincia di Ancona.

Raccolte rigorosamente a mano tra fine giugno e i primi di luglio, le visciole vengono **fatte macerare con lo zucchero** per cinquanta giorni. Tra fine settembre e inizio ottobre vengono unite al vino rosso pregiato o - ricetta più tipica e rara [1] - al mosto, vengono lasciate fermentare per 90 giorni (durante i quali vanno mescolate frequentemente) e poi fatte **decantare naturalmente in botti di legno nei mesi invernali**. Verso la fine di febbraio i frutti vengono eliminati e il vino messo in piccole botti di legno a terminare la sua maturazione. Nel mese di settembre viene filtrato e imbottigliato.

Il risultato è una bevanda che **profuma di marasca, mora e lampone**. Grazie alla morbidezza e al **gusto dolce, rotondo e piacevolmente frizzantino** (almeno in giovinezza) e al colore rubino con sfumature violacee, il vino di visciole è stato battezzato “elisir del corteggiamento” per i favori che riscuote tra il genere femminile.

Sono queste le qualità che l'hanno trasformato nel tempo in un vino da meditazione, dal gusto corposo, dolce e armonico, da assaporare in compagnia. È perfetto **da gustare in abbinamento ai dessert**, con una crostata ai frutti di bosco capace di esaltarne la rotondità e il profumo, ma anche con il ciambellone tipico marchigiano o con pasticceria secca come i cantucci. Il suo apice gustativo però lo raggiunge **insieme ai formaggi e al cioccolato**.

Links

[1] <http://www.fondazioneSlowFood.it/pagine/ita/arca/dettaglio.lasso?-id=2&-nz=&-tp=>